



Riempimento di Pomodoro con L'uova

Yumurtalı Domates Dolması



6 pomodori medio duro
6 uova
6 cucchiali olio vegetale
6 cucchiali di formaggio bianco trattugiato
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di peperoncino

- # Le teste dei pomodori si tagliano 2 cm. di sotto.
- # Si apre bene dentro come nella preparazione dei ripieni della pepe.
- # Si inseriscono i pomodori aperti in una ciotola piatta.
- # Si rompono le uova in ogni pomodoro e poi sopra si mettono sale e pepenero.
- # Su ogni pomodoro ripieni si mettono un
- # Si cuocano in un forno riscaldato 200 gradi finché ammorbiscono bene i formaggi.
- # Si fa servirsi a caldo.

Nota: Se volendo i pezzi tagliati dei pomodori si richiudono sopra dei pomodori dopo averli riempiti tutti gli ingredienti.